CONCURSO PÚBLICO
MUNICÍPIO DE URUPEMA-SC
NUTRICIONISTA
ENSINO SUPERIOR
CADERNO DE PROVAS

Nome:	Assinatura:	Nº da inscrição

LEIA COM ATENÇÃO AS SEGUINTES INSTRUÇÕES

01 – PREPARAÇÃO PARA O INÍCIO DA PROVA

A) Em cima da carteira você deve ter apenas a caneta, lápis, borracha, o caderno de provas e o cartão resposta; poderá também ter copo ou garrafa de água. Bolsa, aparelhos eletrônicos, relógio, devem ser colocados no chão.

B) Confira o Caderno de Provas que você recebeu e veja se é a prova para o cargo que se inscreveu e se está completa, com todas as folhas colocadas na ordem correta. Confira também o Cartão Resposta. Verifique se tem o seu nome e se o número de inscrição está correto.

C) A prova contém 40 perguntas com questões objetivas, com 04 alternativas de resposta, sendo apenas uma delas a CORRETA.

02 – COMO FAZER A PROVA

A) Somente inicie a prova no momento em que receber a autorização da equipe de fiscalização.

B) Somente preencha o Cartão Resposta depois de ter todas as questões respondidas e assinaladas no Caderno de Provas.

C) O Caderno de Provas poderá ser rasurado e feitas todas as anotações que você precisar. Mas o Cartão Resposta não poderá ser alterado ou conter rasuras.

D) Para o preenchimento do Caderno de Provas você poderá utilizar lápis e borracha.

E) Para o preenchimento do Cartão Resposta você deverá utilizar caneta esferográfica de cor azul ou preta.

F) Em sendo o Cartão Resposta, de LEITORA ÓTICA, o espaço para assinalar a resposta (retângulo) deverá ser totalmente preenchido, a exemplo do Cartão de Loteria (mega-sena).

G) Depois do preenchimento do Cartão Resposta, entregue-o, juntamente com o Caderno da Prova, à Equipe de Fiscalização.

03 – É TERMINANTEMENTE PROIBIDO

A) Falar com outros candidatos durante a prova.

B) Retirar-se da sala sem acompanhamento de um dos fiscais.

C) Entregar o Caderno de Provas e se retirar da sala, antes de 1 (uma) hora após o início da prova.

Transcreva abaixo as suas respostas,
dobre na linha pontilhada e destaque cuidadosamente

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40

www.pciconcursos.com.br
www.pciconcursos.com.br

LÍNGUA PORTUGUESA

01) Dentre os exemplos abaixo, a única palavra que apresenta ERRO na divisão silábica é:
A) Ab-so-lu-to
B) E-nig-ma
C) Sols-tí-cio
D) Fel-dspa-to

02) Quando falamos em <u>prosódia</u> dizemos que:
A) É a boa pronunciação das palavras no ato da fala
B) É a parte da fonética que tem por objeto a exata acentuação tônica das palavras
C) É a perfeita emissão das vogais e dos grupos vocálicos
D) É a articulação correta e nítida dos fonemas consonantais

03) Escreva as palavras substituindo por c, ç, s ou ss:
I - ma_iço
II - ma_arico
III - ace_o
IV - carro_el
V - remor_o
A sequencia correta é:
A) c, ç, ss, c, s
B) ss, ç, ss, ss, s
C) c, ç, s, ss, s
D) c, ç, ss, ss, s

04) Alguns vocábulos reproduzem aproximadamente os sons e as vozes dos seres. Eles são chamados de onomatopéias. Sabendo disso podemos dizer que a voz imitativa da <u>ovelha</u> é:
A) Balir
B) Blaterar
C) Ciciar
D) Trissar

05) Identifique a escrita CORRETA do número 3.655.264:
A) Três milhões, seiscentos e cinquenta e cinco mil, duzentos e sessenta e quatro
B) Três milhões e seiscentos e cinquenta e cinco mil e duzentos e sessenta e quatro
C) Três milhões seiscentos e cinquenta e cinco mil duzentos e sessenta e quatro
D) Três milhões, seiscentos e cinquenta e cinco mil e duzentos e sessenta e quatro

MATEMÁTICA

06) Em uma estante tem-se 80 livros em cada prateleira. Se aumentarmos 3 prateleiras, ficará com 50 livros em cada uma. Calcule o número de livros:
A) 400
B) 300
C) 380
D) 450

07) O valor da operação de divisão 369,12 ÷ 744,18 é:
A) 0,5021
B) 0,4888
C) 0,4960
D) 0,4870

08) De uma cidade partiram dois carros em sentidos opostos. Um, com uma velocidade de 80 km/h e o outro com uma velocidade de 70 km/h. Calcule depois de quantas horas a distância que os separa será de 600 km:
A) 3 horas
B) 4 horas
C) 5 horas
D) 6 horas

09) Quanto é $\frac{2}{3}$ de $\frac{4}{5}$:

A) $\frac{2}{2}$

B) $\frac{8}{15}$

C) $\frac{6}{8}$

D) $\frac{22}{15}$

10) A diferença entre as idades de dois irmãos é 5 anos e a soma de suas idades é 19 anos. Calcule a idade do mais novo:
A) 5
B) 6
C) 7
D) 8

www.pciconcursos.com.br

CONHECIMENTOS GERAIS E ATUALIDADES

11) O município de Urupema emancipou-se de São Joaquim pela Lei n° 1105 em 04 de janeiro de:
A) 1987
B) 1988
C) 1989
D) 1991

12) A Petrobrás, uma das maiores empresas do mundo, foi criada no governo de:
A) Getúlio Vargas
B) João Batista de Oliveira Figueiredo
C) Jânio Quadros
D) Juscelino Kubitschek

13) O Poder Legislativo do Brasil é composto respectivamente por:
A) 513 deputados federais e 27 senadores
B) 81 deputados federais e 513 senadores
C) 531 deputados federais e 81 senadores
D) 513 deputados federais e 81 senadores

14) Foi a maior hidrelétrica do mundo até 2009:
A) Paulo Afonso
B) Xingu
C) Itaipu
D) Belo Monte

15) Segundo o senso do IBGE de 2010, a população de Urupema é de aproximadamente:
A) 2.482 habitantes
B) 8.522 habitantes
C) 4.615 habitantes
D) 3.482 habitantes

16) Os quatro pontos colaterais são:
A) Norte, Sul, Leste e Oeste
B) Nordeste, Sudeste, Sudoeste e Noroeste
C) Nor-nordeste, Lés-nordeste, Su-sudeste e Nor-noroeste
D) Nenhuma das alternativas anteriores

17) O número total de medalhas de ouro que o Brasil ganhou nos Jogos Pan-americanos deste ano foi:
A) 48
B) 56
C) 63
D) 74

18) Apenas um dos municípios relacionados abaixo faz divisa com Urupema, que é:
A) Lages
B) Painel
C) Bom Jardim da Serra
D) Bom Retiro

19) A letra do Hino Nacional Brasileiro foi composta por:
A) Rui Barbosa
B) Francisco Manuel da Silva
C) Villa Lobos
D) Joaquim Osório Duque Estrada

20) O animal que estampa a nota de R$ 5,00 é:
A) Beija-flor
B) Arara
C) Garça
D) Tartaruga

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

21) Referente a Lei Orgânica do Município de Urupema, o Governo Municipal é constituído pelos Poderes:
A) Legislativo e Executivo
B) Legislativo e Judiciário
C) Executivo e Judiciário
D) Apenas pelo Executivo

22) A Lei Orgânica Municipal poderá ser emendada mediante proposta:
A) De um terço, no mínimo, dos membros da Câmara Municipal
B) Do Prefeito Municipal
C) De iniciativa popular
D) Todas as alternativas anteriores

23) Referente a Lei Nº 8.666 de 21 de Junho de 1993: "As obras, serviços, inclusive de publicidade, compras, alienações, concessões, permissões e locações da Administração Pública, quando contratadas com terceiros, serão necessariamente precedidas de _____, ressalvadas as hipóteses previstas nesta Lei. Complete:
A) Licitação
B) Publicidade
C) Referência
D) Capacitação

www.pciconcursos.com.br

24) Os 5 princípios fundamentais da Administração Pública estão arrolados na Constituição Federal art. 37 e são os seguintes:
A) Legalidade, impessoalidade, justiça, publicidade e eficiência
B) Justiça, moralidade, legalidade, publicidade e eficiência
C) Legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência
D) Eficiência, justiça, moralidade, legalidade

25) Para que tenhamos um bom ambiente de trabalho é necessário primeiramente:
A) Que esteja bem arejado
B) Que seja limpo e organizado
C) Que esteja bem iluminado
D) Que esteja bem identificado

26) Em relação à vitamina K, é INCORRETO afirmar que:
A) A vitamina K é um grupo de compostos. Duas formas – K1 (filoquinona) e K2 (menaquinona) ocorrem naturalmente, sendo a K1 fabricada por bactérias no trato intestinal e a K2 é encontrada nos alimentos
B) Quando consumida em quantidades excessivas, tem sido associada a anemias, funções hepáticas prejudicadas em pessoas que já apresentam doença do fígado adiantada, e icterícia em crianças
C) O fígado utiliza a vitamina K para fabricar diversos compostos, incluindo o fator de coagulação do sangue protombina
D) A vitamina K3 (menadiona) é uma forma sintética e mais ativa da vitamina

27) Qual mineral é importante para o crescimento físico normal de crianças, participa na estrutura óssea e é necessário à formação e remodelação dos ossos pelas células?
A) Ferro
B) Zinco
C) Cálcio
D) Sódio

28) O uso das informações nutricionais obrigatórias nos rótulos dos alimentos e bebidas embaladas está regulamentado no Brasil desde 2001. Em relação à rotulagem nutricional obrigatória é CORRETO afirmar que:
A) O valor energético e o percentual de valor diário (%VD) não precisam ser declarados em números inteiros
B) A fonte da tabela de composição ou do banco de dados de alimentos utilizada para o cálculo das informações nutricionais precisa constar no rótulo do produto
C) As porções indicadas nos rótulos de alimentos e bebidas embalados foram determinadas com base em uma dieta de 2500 kcal considerando uma alimentação saudável
D) A Anvisa incentiva os fabricantes de alimentos e bebidas a dispor nos rótulos as informações referentes ao conteúdo de colesterol, cálcio e ferro, com o objetivo de aumentar o nível de conhecimento do consumidor, desde que o produto apresente quantidade igual ou superior a 5% da Ingestão Diária Recomendada (IDR) por porção indicada no rótulo

29) No que se refere à Resolução CFN Nº 334/2004, que dispõe sobre o Código de Ética do Nutricionista, indique se são verdadeiras (V) ou falsas (F) as alternativas abaixo:
( ) o nutricionista é profissional de saúde, que, atendendo aos princípios da ciência da Nutrição, tem como função contribuir para a saúde dos indivíduos
( ) são direitos do nutricionista: exercer a profissão com ampla autonomia, não sendo obrigado a prestar serviços profissionais incompatíveis com suas atribuições, cargo ou função técnica
( ) são deveres do nutricionista: somente permitir a utilização de seu nome e título profissionais por estabelecimento ou instituição onde exerça, pessoal e efetivamente, funções diversificadas em qualquer profissão
( ) no contexto das responsabilidades profissionais do nutricionista, é vedado utilizar-se da profissão para promover convicções políticas, filosóficas, morais ou religiosas
Assinale a alternativa que apresenta a seqüência CORRETA, de cima para baixo.
A) F – V – F – V
B) V –V – F – V
C) V – F – V – V
D) F – F – V – V

30) O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e visa a

www.pciconcursos.com.br

transferência de recursos aos estados, Distrito Federal e aos municípios, destinados a suprir, parcialmente, as necessidades nutricionais dos alunos. A partir de 2010 o valor repassado foi reajustado. Assinale a alternativa CORRETA que se refere aos reajustes de valores dos recursos:

A) R$ 0,40 por dia para cada aluno matriculado em turmas de pré-escola, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos. R$ 0,80 por dia para as creches e escolas indígenas e quilombolas. E R$ 1,20 para as escolas que oferecem ensino integral por meio do programa Mais Educação

B) R$ 0,30 por dia para cada aluno matriculado em turmas de pré-escola, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos. R$ 0,60 por dia para as creches e escolas indígenas e quilombolas. E R$ 0,90 para as escolas que oferecem ensino integral por meio do programa Mais Educação

C) R$ 0,25 por dia para cada aluno matriculado em turmas de pré-escola, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos. R$ 0,60 por dia para as creches e escolas indígenas e quilombolas. E R$ 1,00 para as escolas que oferecem ensino integral por meio do programa Mais Educação

D) R$ 0,30 por dia para cada aluno matriculado em turmas de pré-escola, ensino fundamental e ensino médio. R$ 0,60 por dia para as creches e escolas indígenas e quilombolas. E R$ 0,90 para as escolas que oferecem ensino integral por meio do programa Mais Educação

31) O Ministério da Saúde em 2002 publicou o "Guia alimentar para crianças menores de dois anos". Este documento destina-se á capacitação técnica dos diversos profissionais que atuam no campo da alimentação infantil. O conteúdo do guia apresenta um diagnóstico da situação alimentar e nutricional dos menores de dois anos das diferentes regiões do país e proporciona recomendações para melhoria do quadro apresentado. Desta forma, podemos afirmar como INCORRETO entre os resultados obtidos:

A) A prevalência do aleitamento materno é baixa, sua duração é curta e o aleitamento materno exclusivo até o sexto mês de vida é raro

B) Pequena oferta de frutas, verduras e vegetais folhosos ás crianças nesta faixa etária

C) Alimentos regionais de alto valor nutritivo, disponíveis e utilizados na alimentação da família, não são dados ás crianças nos primeiros anos de vida em decorrência de crenças e tabus

D) A desnutrição infantil deixa de ser um problema de saúde pública nesta faixa de idade, tendo como nova tendência a obesidade infantil

32) A nutrição tem papel vital na prevenção, tratamento e cura de muitas doenças. As pesquisas atestam que vitaminas, minerais e outras substâncias encontradas nos alimentos protegem contra alguns males, inclusive câncer, diabete, hipertensão, doenças do coração e osteoporose.

Numere a coluna 2 identificando as fontes alimentares dos compostos (componentes dos alimentos que podem prevenir o câncer) da coluna 1:

Coluna 1	Coluna 2
COMPOSTO	FONTE ALIMENTAR
(1) Licopeno	( ) brócolis, couve, soja, cereais integrais
(2) Esteróides	( ) chá verde
(3) Limonóides	( ) tomate, berinjela, cenoura, abóbora, manjericão
(4) Catequinas	( ) frutas cítricas
(5) Glutamilcisteína	( ) alho

A seqüência CORRETA de cima para baixo é:

A) 5 – 3 – 4 – 1 – 2

B) 2 – 4 – 1 – 5 – 3

C) 2 – 4 – 1 – 3 – 5

D) 5 – 4 – 1 – 3 – 2

33) Em relação aos métodos de conservação de alimentos, é INCORRETO afirmar que:

A) O calor é utilizado em vários métodos de conservação e preparo dos alimentos, tais como: pasteurização, esterilização, cocção, secagem e concentração

B) Os processos de conservação baseiam-se na destruição total dos microorganismos capazes de alterar o alimento, ou na modificação ou eliminação de um ou mais fatores (intrínsecos ou extrínsecos) que são essenciais, de modo que o alimento não se torne favorável ao desenvolvimento de microorganismos

C) Além da temperatura, outros fatores são também muito importantes no armazenamento por refrigeração. São eles: umidade relativa, circulação do ar e atmosfera de armazenamento

D) O uso da fermentação para conservação dos

www.pciconcursos.com.br

alimentos baseia-se na modificação das características da matéria-prima por ação de microrganismo (s), dando origem a um produto mais estável em decorrência de compostos produzidos durante a fermentação (ácido lático, ácido acético ou etanol)

34) A mãe traz a cada gravidez todas as suas experiências anteriores de vida, incluindo sua alimentação e hábitos alimentares. Entre os problemas gastrointestinais funcionais, que ocorrem durante a gestação, quanto à prescrição dietoterápica, assinale a alternativa CORRETA:
A) As sintomas como náuseas e vômitos, costumam ser leves e de curta duração. Conhecido como desconforto matutino no início da gravidez, requer uma orientação nutricional com refeições em maior quantidade e freqüentes, com alimentos secos e produtores de energia e de fácil digestão
B) A constipação durante a gestação traz desconforto e preocupação. Uma maior ingestão de fluidos e alimentos ricos em fibras associados ao uso de laxantes, geralmente induzem á regularidade
C) A suplementação de ferro na forma de sulfato ferroso para combater a anemia que ocorre na gravidez devido ao maior volume de sangue em circulação, pode acarretar em fezes acinzentadas ou negras e , ás vezes náusea, constipação ou diarréia. A recomendação nutricional para auxiliar a evitar efeitos relacionados aos alimentos, sugere que a ingestão do suplemento ocorra uma hora antes das refeições ou duas horas após, com líquido, água, de preferência, ou suco de laranja, mas não com leite ou chá
D) As alternativas A e C estão corretas

35) Em relação a *diabetes mellitus*, assinale a alternativa CORRETA.
A) Entre as causas que contribuem para a doença podemos citar: a genética como o ganho de peso; a atividade da insulina; a hereditariedade e os fatores ambientais como a alimentação e a obesidade
B) O diabetes tipo 1 é uma doença em que as células alfa do pâncreas sofrem danos e não são mais capazes de produzir insulina
C) Como a resistência á insulina, o diabetes tipo 2, é um distúrbio no qual as células do organismo absorvem glicose em excesso
D) Os resultados de testes laboratoriais em pacientes com diabetes revelam glicosúria (açúcar na urina), hiperglicemia (nível elevado de açúcar no sangue) e testes de tolerância á glicose anormais

36) Sobre Erros Inatos do Metabolismo, assinale a alternativa INCORRETA:
A) A fenilcetonúria (PKU) afeta o metabolismo dos aminoácidos e assim os alimentos protéicos
B) A galactosemia afeta o metabolismo dos carboidratos, mais especificamente as fontes alimentares de glúten (trigo, aveia, cevada, centeio e o malte dos cereais)
C) Na fenilcetonúria, uma dieta especial com baixo teor de fenilalanina, um substituto para o leite e orientações para o acréscimo de alimentos sólidos, com produtos de baixo teor protéico regulares ou especiais são necessários para a construção dos hábitos alimentares
D) As alternativas B e C estão incorretas

37) Quanto aos estabelecimentos de serviços de alimentação, podemos considerar as subclasses.
(1) restaurante comercial
(2) restaurante industrial
(3) cozinha hospitalar
(4) refeições transportadas
Enumere as alternativas abaixo de acordo com a as subclasses acima e suas respectivas abrangências:
( ) lactários, banco de leite.
( ) cozinhas hospitalares sem área específica para elaboração de dietas enterais e lactários.
( ) preparação de refeições em cozinha central por conta de terceiros para fornecimento a empresas de linhas aéreas, cantinas, restaurantes de empresas, entre outros.
( ) atividade de vender e servir comida preparada, com ou sem bebidas alcoólicas, com ou sem entretenimento ao público em geral, em locais estabelecidos.
Assinale a alternativa CORRETA, de cima para baixo:
A) 3 – 2 – 4 – 1
B) 2 – 3 – 4 – 1
C) 4 – 2 – 3 – 1
D) 3 – 2 – 1 – 4

38) Assinale a alternativa CORRETA:
A) Os microrganismos patogênicos não esporulados (grande maioria) são facilmente destruídos por temperatura de cocção (acima de 74ºC no centro do alimento). Já no processo de desinfecção de vegetais ocorre a sobrevivência dos patogênicos não esporulados

www.pciconcursos.com.br

B) A contagem padrão em placas (CPP) de mesófilos é mais adequada para produtos mantidos sob refrigeração. Geralmente é utilizada quando as bactérias são os principais agentes de deterioração, como nos casos de produtos de origem animal

C) Na análise microbiológica da amostra de mãos, a coleta deve ser feita após a higienização (solicitada) das mãos: em pessoas que foram ao sanitário e estão voltando ao ambiente de trabalho; em pessoas que estão manipulando alimentos cozidos (se com luva, retirar da própria luva). A coleta pode ser feita também por *swab* ou por placa de contato. Não deve ser detectada a presença de *Escherichia coli* nem de *Staphylococcus aureus*

D) Os insetos e roedores quando penetram ou se instalam no interior da cozinha disseminam microrganismos deteriorante naquele ambiente, aumentando os riscos de doenças

39) Indique se são verdadeiras (V) ou falsas (F) as afirmativas abaixo:

( ) a clara de ovo batida é um colóide constituído de bolhas de ar cercadas de albumina que foi desnaturada com desidratação e estiramento estabilizando a espuma. Esta estabilidade tem limite de permanência, podendo ser prorrogada com adição de substâncias que interfiram no processo, como um ácido ou açúcar.

( ) o pigmento vermelho da carne cozida até o estágio mal passado é a mesma oximioglobina da carne crua. A medida que a carne é cozida a temperaturas internas mais elevadas a quantidade de oximioglobina aumenta. O pigmento formado na carne bem passada é o hemicroma.

( ) o açúcar mascavo é extraído do melado e tem coloração marrom. É usado como açúcar de mesa e oferece em sua composição quantidades de minerais como o fósforo e o cálcio.

( ) o arroz parboilizado antes de ser descascado e polido, é pré-cozido num processo totalmente natural. No processo de pré-cozimento o grão absorve para dentro dele as vitaminas, sais minerais e outros nutrientes antes concentrados no embrião e na película externa e escura que envolve todo o grão.

Assinale a alternativa CORRETA.

A) V – F – V – V
B) F – V – V – F
C) F – F – F – V
D) V – F – F – V

www.pciconcursos.com.br

40) Em relação à tabela abaixo:

Reação de Gram/morfologia	**Necessidade de oxigênio**	**Temperatura de multiplicação (ºC)**	**pH para multiplicação**
Gram-negativo. Bacilos curtos	Facultativo	Mínima: 2,5 Ótima: 30-37 Máxima: 45,5	Mínimo: 4,0 Ótimo: 7,0 Máximo: 9,0

Assinale a alternativa CORRETA quanto às características morfológicas e fisiológicas do microrganismo que se refere á tabela acima:

A) *Escherichia coli* patogênica
B) *Aeromonas hydrophila*
C) *Plesiomonas shigelloides*
D) *Campylobacter jejuni*

PCI Concursos

www.pciconcursos.com.br